2

Carni&Co.

Secondi invernali, ricchi e succulenti. Stufati, spezzatini, bolliti e brasati a base di pollo, manzo, maiale e vitello

GRUPPO MONDADORI Supplemento del mensile Giallo Zafferano
Gennaio 2023 IN EDICOLA IL 3 GENNAIO 2023

Collection Carni & Co.

Pollo Arrosto

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
20 minuti

Cottura
60 minuti

INGREDIENTI

- **Pollo** 1 kg
- **Sale grosso** 10 g
- **Aglio** 2 spicchi
- **Salvia** 5 foglie
- **Alloro** 2 foglie
- **Rosmarino** 2 ramett1
- **Origano** 1 rametto
- **Olio extravergine d'oliva**

Preparazione. Per prima cosa legate il pollo in modo che anche in cottura mantenga la sua forma. Prendete un elastico per cottura in forno, giratelo intorno alle cosce, stendetelo e giratelo dietro al petto, in modo da tenerlo fermo.

Versate in un mixer il sale grosso, aggiungete l'alloro e le altre erbe aromatiche: rosmarino, salvia e origano fresco. Unite anche i 2 spicchi d'aglio sbucciati. Frullate il tutto e trasferite il composto in una ciotolina. Prendete il pollo e sistematelo in una pirofila da forno. Spennellate o massaggiate la superficie del pollo da entrambi i lati con olio d'oliva.

Ricoprite con il trito aromatico, massaggiando con entrambe le mani su tutti i lati per farlo aderire bene. Condite anche l'interno del pollo con il trito aromatico.

Cuocete il pollo in forno statico preriscaldato a 180° per circa un'ora. Di tanto in tanto nappate il pollo con il suo fondo di cottura. A metà cottura, tirate fuori dal forno il pollo e giratelo dall'altra parte, in modo che cuocia su entrambi i lati.
Nappate il pollo di tanto in tanto con il fondo. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e servite il vostro pollo. Per assicurarvi che sia ben cotto potete misurare la temperatura al centro della coscetta, che dovrà essere di 72°.

Roast beef in crosta di sale

RICETTA PER 6 PERSONE

Preparazione
10 minuti

Cottura
25 minuti

INGREDIENTI

- **Manzo** 650 g
- **Sale grosso** 2 kg
- **Rosmarino** 5 g
- **Alloro** 5 g
- **Timo** 5 g
- **Acqua** 30 g

Preparazione. Iniziate lavando e asciugando le erbe aromatiche. Procedete tritando finemente rosmarino, alloro e timo. Dopodiché eliminate il grasso in eccesso dalla carne. A seconda del taglio scelto potrete legarlo per dargli una forma più compatta o lasciarlo così come lo avete acquistato.

Massaggiate la carne con il trito di erbe aromatiche, strofinandole leggermente su tutta la superficie e facendo in modo che aderiscano bene su tutti i lati. Prendete ora una teglia da forno con i bordi alti e più larga rispetto alla carne di circa 2 cm per lato: versate uno strato di sale di circa 2 cm sul fondo. Adagiate ora il roast beef nella teglia e ricopritelo uniformemente con il sale, creando uno strato di circa 2 cm di sale per lato, una sorta di involucro. È fondamentale utilizzare il sale grosso, poiché quello fino in cottura verrebbe assorbito eccessivamente dalla carne.

Inumidite con l'acqua la superficie della crosta di sale in modo che questa si indurisca maggiormente in cottura. Mettete in forno statico preriscaldato a 200° per 25 minuti (sconsigliamo l'utilizzo del forno ventilato poiché asciugherebbe troppo la carne e alla fine non risulterebbe succosa). Il forno non andrà aperto fino a cottura ultimata per evitare che la temperatura si abbassi impedendo una cottura ottimale. Trascorso il tempo, estraete la teglia dal forno e lasciate riposare 10 minuti a temperatura ambiente. Dopodiché, aiutandovi con dei cucchiai o un coltello se la crosta è diventata molto dura, rimuovete il sale grosso raschiandolo con delicatezza. Eliminate tutto il sale di copertura poco alla volta.

Prendete poi il roast beef e disponetelo su un tagliere. Quindi affettatelo delicatamente con un coltello dalla lama affilata o se preferite ricavate fettine ancor più sottili con l'affettatrice: all'interno dovrà risultare rosea. Se preferite invece una carne non troppo cruda, prolungate di 5 minuti la cottura, sempre in base al peso della carne che scegliete. Ora il vostro roast beef in crosta di sale può essere impiattato.

Spezzatino con piselli

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
1 5 minuti

Cottura
100 minuti

INGREDIENTI

- **Manzo** 800 g
- **Pisellini** 400 g
- **Sedano** 30 g
- **Carote** 30 g
- **Cipolle dorate** 65 g
- **Vino bianco secco** 80 g
- **Brodo vegetale** 500 g
- **Triplo concentrato di pomodoro** 10 g
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Farina 00** q.b.
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

Preparazione. Cominciate mondando e tritando finemente sedano, carota e cipolla. Poi passate alla carne: se è un pezzo intero tagliatela a tocchetti di 2-3 cm e versateli in una ciotola con della farina. Infarinateli bene ed eliminate gli eccessi di farina riponendo i pezzetti in un colino.

Mettete sul fornello una pentola dal fondo spesso. Scaldate un po' di olio e aggiungete i pezzi di carne. Lasciateli rosolare per qualche minuto a fiamma alta, mescolando spesso, in questo modo la superficie si sigillerà per bene. Non appena la carne sarà ben dorata sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare l'alcol. Quindi abbassate un po' la temperatura e aggiungete il trito aromatico lasciando insaporire.

Versate il brodo vegetale caldo, poi aggiustate di sale, pepe e unite il concentrato di pomodoro. Dopo aver dato un'ultima mescolata, lasciate sobollire dolcemente il tutto per circa 85 minuti tenendo coperto con un coperchio.

Mescolate di tanto in tanto per evitare che la carne si attacchi al fondo e assicuratevi che il brodo non si asciughi troppo, nel qual caso basterà aggiungerne dell'altro.
Quando la carne sarà quasi a fine cottura togliete il coperchio e cuocete per altri 5 minuti unendo i piselli. Ecco pronto il vostro spezzatino, non vi resta che impiattare.

Brasato al Barolo

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
30 minuti + riposo

Cottura
140 minuti

INGREDIENTI

- **Manzo** 1 kg
- **Barolo** 750 ml
- **Carote** 160 g
- **Sedano** 100 g
- **Cipolle dorate** 180 g
- **Aglio** 1 spicchio
- **Rosmarino** 1 rametto
- **Alloro** 2 foglie
- **Chiodi di garofano** 3
- **Pepe nero in grani** 4
- **Cannella in stecche** 1
- **Burro** 15 g
- **Olio extravergine d'oliva** 50 g
- **Sale fino**

Preparazione. Cominciate facendo un sacchettino aromatico: in un pezzo di garza sterile sistemate i chiodi di garofano, i grani di pepe e la cannella. Richiudete e fate un fiocchetto con dello spago da cucina. Poi legate anche il rosmarino e le foglie di alloro e passate alle verdure. Pulite sedano, carota e cipolla, spuntate e tagliate a tocchetti, grossi 2-3 cm, infine mondate lo spicchio d'aglio. In una ciotola abbastanza capiente mettete la carne, le verdure, il sacchettino e il mazzetto odoroso. Versate poi il vino coprendo la carne.

Ricoprite con la pellicola trasparente e lasciate marinare in frigorifero per almeno 8-12 ore. Trascorso il tempo scolate il tutto senza buttare via il fondo. Prendete la carne e sistematela sul tagliere, asciugatela con della carta assorbente.

In una padella lasciate sciogliere il burro nell'olio a fuoco medio. Non appena il fondo è ben caldo aggiungete la carne e lasciate rosolare a fuoco vivace. Rigirate su tutti i lati affinché sulla superficie si formi la crosticina. Dopo qualche minuto trasferite la carne e il suo fondo in una pentola capiente, scaldate un attimo a fuoco medio e unite anche le verdure scolate lasciandole insaporire a fuoco più basso per circa 15 minuti.

A questo punto potrete regolare di sale e coprire fino a metà la carne con la sua marinatura. Portate a bollore e poi chiudete con il coperchio, abbassate un po' la fiamma e lasciate sobbollire per 1 ora. Trascorso il tempo rigirate e, soltanto se dovesse servire, potrete aggiungere ancora un po' di liquido di marinatura. Proseguite la cottura per un'altra ora. Una volta cotto il brasato toglietelo dalla pentola e mettete da parte su un piatto coprendo con il coperchio.

Eliminate gli aromi prima di frullare con il mixer a immersione le verdure e il fondo di cottura, fino ad avere una cremina. Nel frattempo affettate la carne e disponetela nel piatto da portata; nappate le fette con la salsa.

Guancia di maiale con polenta

Gusto ricco

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
30 minuti

Cottura
110 minuti

INGREDIENTI

- **Guancia di maiale** 600 g
- **Vino rosso** 100 g
- **Passata di pomodoro** 500 g
- **Sedano** 1 costa
- **Cipolle bianche** 1
- **Carote** 1
- **Aglio** 1 spicchio
- **Rosmarino** 1 rametto
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PER LA POLENTA

- **Farina di mais fioretto** 250 g
- **Acqua** 1 l
- **Olio extravergine d'oliva** 7 g
- **Sale fino**

Preparazione. Mondate e tritate finemente le verdure (carota, cipolla e sedano) e l'aglio per il soffritto. Tritate anche il rosmarino e tagliate a bocconcini la carne di maiale.

In un tegame in ghisa versate un giro di olio. Aggiungete le verdure e l'aglio tritati e il rosmarino, lasciate soffriggere a fuoco moderato fino a farle stufare. Ci vorranno circa 5 minuti. A questo punto unite la carne, alzate la fiamma e rosolatela su tutti i lati. Sfumate con il vino rosso e lasciate evaporare il vino sempre a fuoco alto. Versate anche la passata di pomodoro. Salate, pepate, coprite con il coperchio e abbassate al minimo la fiamma. Cuocete per 1 ora e 40 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Preparate la polenta: ponete sul fuoco una pentola d'acciaio dal fondo spesso con l'acqua: quando sfiora il bollore unite il sale.
Versate la farina a pioggia mescolando con un cucchiaio di legno, mantenete la cottura ad alta temperatura mescolando velocemente. Aggiungete anche l'olio e continuate a mescolare attendendo che riprenda il bollore, quindi abbassate il fuoco al minimo e proseguite con la cottura per 50 minuti mescolando di continuo.

La polenta è pronta; alzate il fuoco in modo da farla staccare bene dalla pentola. Nel frattempo anche la carne sarà cotta, servitela insieme alla polenta ben calde.

Arrosto all'arancia

Aroma d'agrumi

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
20 minuti + riposo

Cottura
120 minuti

INGREDIENTI

- **Vitellone** 1 kg
- **Succo di** 2 arance
- **Burro** 40 g
- **Vino bianco** 100 g
- **Brandy** 200 g
- **Arance** 2
- **Sale fino**
- **Cipolle bianche** 1
- **Amido di mais (maizena)** 2 cucchiaini
- **Acqua** 1 cucchiaino
- **Olio extravergine d'oliva**

PER GUARNIRE

- **Arance** 1
- **Fior di sale**

Preparazione. Pelate l'arancia a vivo e tagliatela a rondelle. Mondate e affettate la cipolla. Poi legate la carne. In un tegame versate il burro e un filo d'olio. Aggiungete la cipolla e fatela rosolare, poi adagiate l'arrosto e rosolatelo a fuoco vivace.

Trasferite la carne e le cipolle in una teglia da forno. Adagiate in superficie le fettine di arancia pelate a vivo. Cuocete in forno preriscaldato a 170°, monitorando la cottura con una sonda e cuocete finché la carne non raggiungerà la temperatura di 60° (circa 40-45 minuti). Durante la cottura irrorate ogni tanto la carne con il fondo.

Tirate l'arrosto fuori dal forno e trasferitela su un foglio di stagnola rivestito internamente con carta forno. Avvolgetevi la carne e fatela riposare mentre vi occupate del sughetto. Trasferite le cipolle e le arance cotte insieme all'arrosto in un tegame e aggiungetevi il succo d'arancia, il brandy e il vino bianco. Salate e fate cuocere, lasciando che la parte alcolica evapori. A parte preparate una ciotolina in cui diluite con un cucchiaino d'acqua i due cucchiaini di maizena e mescolate.

Aggiungete questo composto al sughetto e fate restringere. Frullate con un mixer e tenetelo in caldo.Tagliate un'arancia a fettine, poi eliminate lo spago che avvolge la carne e affettatela. In un piatto da portata versate uno strato di sughetto, adagiate le fette di carne, quelle d'arancia tagliate a metà e salate con il fior di sale. Irrorate il tutto con il sughetto.

Lonza di maiale ripiena

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
35 minuti

Cottura
55 minuti

INGREDIENTI

- **Lonza di maiale** 1 kg
- **Asparagi** 250 g
- **Mele Granny Smith** 300 g
- **Carote** 150 g
- **Olio extravergine d'oliva** 35 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero**
- **Acqua**

Preparazione. Iniziate occupandovi delle verdure. Con il pelapatate raschiate via la parte più esterna delle carote e poi con lo stesso strumento ricavate delle sottili strisce di carota. Pelate anche i gambi degli asparagi, rimuovendo la parte più dura e legnosa.
Eliminate la parte finale bianca del gambo e lasciate gli asparagi puliti interi. Passate alla mela: tagliatene metà a fettine sottili.

Dedicatevi alla lonza: con un coltello affilato rimuovete il grasso e le nervature esterne. Eseguite adesso un taglio profondo, lungo la linea verticale, al centro della lonza. Eseguite allo stesso modo altri 2 tagli per lato in modo da ottenere 5 incisioni uguali e parallele. Farcite ogni fessura con 2 strisce di carota e salate leggermente. Proseguite a farcire alternando così: in una fessura aggiungete tra le carote le fettine di mela, nell'altro un asparago intero (o 2, se sono molto sottili) fino a riempire tutti e 5 i tagli.

Legate la carne: prima fate girare lo spago attorno al lato lungo e fissatelo. Poi giratelo tutt'intorno al lato breve, tirando bene per dare all'arrosto una forma composta e fissatelo nuovamente. Ungete una padella antiaderente di diametro sufficiente con un filo d'olio e ponetevi la lonza. Rosolate a fuoco vivo su tutti i lati, quindi toglietelo dal fuoco e sfumate il fondo di cottura con un po' d'acqua, circa un bicchiere, in modo da ottenere un sughetto con cui irrorare la carne.

Ungete con un filo d'olio una teglia rettangolare dai bordi alti, adagiatevi l'arrosto scottato e salate e pepate. Bagnate con il fondo di cottura tenuto da parte e tornate a occuparvi del contorno: private la restante mela dal torsolo e tagliatela a grossi dadini, poi tagliate a tocchetti anche i restanti asparagi.

Aggiungete nella teglia, intorno all'arrosto, i dadi di mela e gli asparagi tagliati, e infine coprite con un foglio di alluminio. Infornate la lonza di maiale ripiena in forno statico preriscaldato a 200° e cuocetela per 50 minuti (oppure in forno ventilato a 180° per circa 40 minuti).

Stufato di rape rosse e lenticchie

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
15 minuti

Cottura
140 minuti

INGREDIENTI

- **Rape rosse** 350 g
- **Lenticchie** 180 g
- **Cipolline** 170 g
- **Carote viola** 100 g
- **Carote** 85 g
- **Aglio** 1 spicchio
- **Zenzero fresco** q.b.
- **Rosmarino** 1 rametto
- **Alloro** 5 foglie
- **Cannella in stecche** 1
- **Vino rosso** 125 g
- **Acqua** 700 g
- **Olio extravergine d'oliva** 25 g
- **Burro** 40 g
- **Timo**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

Preparazione. Lavate e pelate le carote arancioni e viola, poi tagliate entrambe a rondelle di circa 1 cm di spessore. Pelate anche le rape rosse e dividetele a metà, poi pelate una radice piccola di zenzero e tagliatela a fettine sottili.

Schiacciate lo spicchio d'aglio con il dorso di un coltello ed eliminate la camicia. Legate con uno spago i ramoscelli con le foglie di alloro, il rametto di rosmarino e la stecca di cannella. Infine, sciacquate le lenticchie sotto l'acqua corrente e fate la stessa cosa anche con le cipolline.

Prendete una pentola di ghisa con coperchio, adatta alle lente cotture, scaldate l'olio e aggiungete lo spicchio d'aglio schiacciato e lo zenzero. Lasciate sfrigolare per un paio di minuti a fiamma vivace, poi unite il mazzetto di aromi e aggiungete anche le cipolline, le carote a rondelle, le lenticchie e le rape.

Fate tostare tutto per qualche minuto mescolando spesso con un cucchiaio di legno, sfumate con il vino rosso e lasciatelo evaporare. A questo punto abbassate la fiamma e coprite con acqua a filo (la quantità di acqua dipenderà dalla dimensione della pentola, noi ne abbiamo utilizzato 500 g per una pentola del diametro di 20 cm). Coprite con il coperchio e lasciate cuocere a fuoco dolce per 2 ore, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo ancora un po' d'acqua se necessario: in questo caso, abbiamo aggiunto altri 200 g di acqua in un paio di volte. Durante gli ultimi 20 minuti regolate sale e pepe. Se a fine cottura lo stufato dovesse risultare troppo brodoso, fatelo restringere ancora per qualche minuto senza coperchio; se al contrario dovesse risultare troppo asciutto potete aggiungere un altro mestolo d'acqua.

Trascorse le 2 ore, rimuovete il mazzetto odoroso e controllate la cottura delle rape con una forchetta: i rebbi dovranno penetrare facilmente, ma la consistenza dovrà risultare ancora soda. A questo punto spegnete la fiamma e aggiungete il timo fresco, dopodiché unite il burro, coprite con il coperchio e lasciate che si sciolga dolcemente. In ultimo, mescolate bene e servite il vostro profumatissimo stufato.

Arrosto in padella

RICETTA PER 6 PERSONE

Preparazione
25 minuti + riposo

Cottura
70 minuti

INGREDIENTI

- **Noce di vitello** 1 kg
- **Carote** 1
- **Sedano** 4 costa
- **Cipolle** 3
- **Vino bianco** 70 g
- **Brodo vegetale** 200 g
- **Rosmarino** 2 rametti
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

Preparazione. Per il soffritto: pelate la carota e tagliatela a cubetti; tagliate anche il sedano in pezzetti della stessa grandezza. Sbucciate la cipolla e tagliatela a pezzetti. Versate un filo d'olio in una padella capiente e mettete le verdure. Rosolatele per bene a fiamma medio-alta, salandole. Ci vorranno circa 10 minuti.

Mettete le verdure in una ciotolina e deglassate il fondo della padella: a fuoco acceso, versate un mestolo di brodo vegetale, poi con un cucchiaio di legno grattate delicatamente il fondo della padella per ripulirla. Lasciate ridurre la salsa e versatela sulle verdure. Passate ora alla carne, vi servirà un pezzo di noce di vitello già legato con un rametto di rosmarino; salatela bene su tutti i lati. Nella stessa padella in cui avete appena cotto le verdure, scaldate un filo d'olio. Non appena sarà caldo posizionate la carne all'interno e rosolatela bene su tutti i lati a fiamma medio-alta.

Quando l'arrosto sarà ben rosolato, trasferitelo in una pirofila. Deglassate in fondo di cottura versando il vino bianco nella padella e mescolate sino a ottenere una salsina. Aggiungete poi nuovamente in padella sia l'arrosto che le verdure. Unite il brodo caldo, coprite con un coperchio e proseguite la cottura.

È importante bagnare spesso la carne durante la cottura con il fondo, per mantenere l'arrosto umido e non farlo seccare. A metà cottura girate anche l'arrosto. Dopo circa 50 minuti l'arrosto sarà pronto, misurate la temperatura interna con un termometro da cucina, deve essere compresa tra i 60 e 65 gradi.

Trasferite la carne in una pirofila. Coprite con un foglio di alluminio e mantenetela al caldo. Lasciate riposare per 50-60 minuti. Preparate anche la salsa, versate nel bicchiere del mixer le verdure, insieme al sughetto di cottura e frullate il tutto con un mixer a immersione. Regolate di sale e di pepe. Se la salsa dovesse risultare troppo densa aggiungete ancora un po' di brodo o di acqua.

Terminato il riposo della carne, rimuovete lo spago e il rametto di rosmarino e tagliate a fette di circa 1 cm. Trasferite la salsina nuovamente in padella e lasciatela scaldare per pochi istanti. Aggiungete le fettine di arrosto, mettete il coperchio e scaldate tutto insieme. Mescolate in modo che la salsa copra bene le fettine di arrosto e servitelo decorando il piatto con del rosmarino.

Picchiapò

RICETTA PER 6 PERSONE

 Preparazione
30 minuti

 Cottura
50 minuti

INGREDIENTI

- **Manzo lessato** 800 g
- **Cipolle rosse** 1
- **Pomodori pelati** 600 g
- **Alloro** 3 foglia
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Brodo di carne** q.b.
- **Sale fino**

Preparazione. Serviranno 800 grammi di carne lessata, usata per la preparazione di un brodo di carne e il brodo stesso (da tenere in caldo) a partire da 1,3 kg di polpa di manzo cruda. Per il condimento alla picchiapò mondate la cipolla rossa e tagliatela prima a metà e poi a fettine. In un tegame capiente versate l'olio, aggiungete la cipolla e lasciate insaporire per qualche minuto, aggiungete un mestolo di brodo caldo e cuocete per circa 8-10 minuti.

Nel frattempo trasferite i pomodori pelati in una ciotola e schiacciateli con una forchetta. Quando le cipolle saranno morbide aggiungeteli nel tegame e unite le foglie di alloro.

Salate, pepate, mescolate bene e mettete un coperchio. Lasciate cuocere il sugo per circa 25 minuti a fuoco dolce. Nel frattempo sfilacciate la carne lessa aiutandovi con una forchetta. Trascorsi i 25 minuti versate la carne nel sugo, mescolate bene e aggiungete 1-2 mestoli di brodo caldo.

Mescolate bene e coprite con un coperchio. Lasciate cuocere ancora per circa 5 minuti, poi togliete il coperchio e proseguite la cottura per altri 5 minuti, fino a che il brodo non si sarà asciugato. Servite il picchiapò ben caldo.

Polpette di bollito e ricotta

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
20 minuti

Cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 15 POLPETTE

- **Biancostato di manzo lessato** 450 g
- **Ricotta di pecora** 120 g
- **Parmigiano Reggiano DOP** 80 g
- **Uova** 65 g
- **Pangrattato** 50 g
- **Prezzemolo** 7 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PER LA PANATURA

- **Farina di pistacchi** 130 g
- **Uova** 3 g

PER FRIGGERE

- **Olio di semi** q.b

Preparazione. Con il lesso di biancostato, cominciate a preparare l'impasto per le polpette. Tagliate i pezzi di lesso, tritandoli con cura al coltello. Trasferite il trito in una ciotola e aggiungete l'uovo, il parmigiano, il pangrattato e mischiate per bene il tutto.

Tritate finemente il prezzemolo e aggiungetelo all'impasto. Salate l'impasto ottenuto e lavoratelo con le mani. Prelevate circa 30 g d'impasto, stendetelo delicatamente sul palmo della mano e ponetevi al centro circa 10 g di ricotta di pecora. Chiudete la polpetta dandole una forma rotonda e assicurandovi che il ripieno sia ben sigillato all'interno: con queste dosi otterrete circa 15 polpette.

Versate in una ciotola la farina di pistacchi e in un'altra sbattete le uova; passate ciascuna polpetta prima nella farina di pistacchi, poi nelle uova e per finire ancora nella farina di pistacchi. Ora le vostre polpette sono pronte per essere fritte.

Immergetele in abbondante olio già caldo a circa 170 gradi e cuocetele per un paio di minuti o finché non risulteranno dorate. Scolatele su carta assorbente, salate, pepate a piacere e servite le vostre polpette ben calde.

Arrotolato di coniglio

Ricca farcitura

RICETTA PER 6 PERSONE

Preparazione
40 minuti

Cottura
70 minuti

INGREDIENTI

- **Coniglio** 1 kg (già disossato)
- **Pancetta dolce** 100 g (10 fette)
- **Rosmarino** 3 rametti
- **Timo** 3 rametti
- **Mirto** 3 rametti
- **Vino bianco** 100 g
- **Brodo vegetale** 400 g
- **Aglio** 2 spicchi

Per il ripieno

- **Macinato di vitello** 600 g
- **Parmigiano Reggiano DOP** 50 g
- **Uova** 1
- **Rosmarino**
- **Timo**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

Preparazione. Per preparare l'arrotolato di coniglio partite dal ripieno. Mettete in una ciotola la carne macinata, le erbe tritate, il Parmigiano grattugiato, l'uovo, un pizzico di sale e di pepe.

Mescolate il ripieno per ottenere un composto omogeneo. Posizionate su un tagliere il coniglio disossato distendendolo bene, salate e pepate. Coprite con carta forno e schiacciatelo con un batticarne per ottenere uno spessore sottile e omogeneo. Versate al centro il ripieno ottenuto.

Richiudete i lembi esterni del coniglio verso l'interno e arrotolatelo per ottenere un rollè. Stendete le fette di pancetta su un tagliere, adagiate sopra l'arrotolato e sollevatele una ad una dai due i lati per ricoprirlo. Legate la carne con lo spago da cucina come si fa con l'arrosto.

Legate i rametti di timo, rosmarino e mirto alla carne con lo spago. L'arrotolato è pronto, non vi resta che cuocerlo. Utilizzate un tegame adatto anche alla cottura in forno. Scaldate un filo d'olio con due spicchi d'aglio, adagiate l'arrotolato e rosolatelo bene su tutti i lati, quindi sfumate con il vino bianco.

Una volta evaporato il vino, versate il brodo caldo. Trasferite in forno statico preriscaldato a 200° per 60 minuti. Durante la cottura, girate l'arrosto ogni 15-20 minuti. Trascorso il tempo sfornatelo. Adagiate l'arrosto su un tagliere, tenendo il fondo di cottura in caldo. Eliminate lo spago e tagliatelo a fette. Cospargetelo con la sua salsa e servite.

Arrosto ripieno di noci e prugne con senape

RICETTA PER 6 PERSONE

Preparazione
30 minuti

Cottura
70 minuti

INGREDIENTI

- **Lonza di maiale** 800 g
- **Prugne secche** 60 g
- **Senape all'antica** 40 g
- **Albicocche disidratate** 60g
- **Gherigli di noci** 60 g
- **Nocciole spellate** 60 g
- **Pancetta dolce** 300 g
- **Brandy** 35 g
- **Scalogno** 1
- **Maggiorana** q.b.
- **Rosmarino** q.b.
- **Timo** q.b.
- **Sale fino** q.b.
- **Pepe nero** q.b.
- **Olio extravergine d'oliva**

Preparazione. Mondate e tritate lo scalogno, tritate finemente rosmarino, maggiorana e timo e la frutta secca. Tagliate a pezzetti le prugne e le albicocche. In una padella antiaderente lasciate fondere il burro con lo scalogno tritato, aggiungete le erbe aromatiche e fate insaporire qualche istante. Aggiungete la frutta secca e disidratata e tostate fino a doratura. Lasciate intiepidire.

Aprite la lonza, tagliando con un coltello ben affilato per ottenere una grande fetta unica. Battetela leggermente e spalmate la senape all'antica sulla carne, aggiungete giusto un pizzico di sale e di pepe, cospargete con il ripieno intiepidito.

Arrotolate la carne. Distribuite le fette di pancetta dolce sul tagliere, una vicino all'altra. Adagiate sopra il rotolo e avvolgete la superficie, lati compresi. Legate l'arrosto con lo spago. Scottate brevemente su tutti i lati in una padella con dell'olio, sfumate con un bicchierino di brandy e fiammeggiate, lasciate evaporare l'alcol.

Trasferite l'arrosto in una pirofila con il suo fondo di cottura. Cuocete in forno statico, già caldo a 200°, per circa 50 minuti, a metà cottura rigiratelo.

Consiglio

Potete sostituire la frutta secca e disidratata a vostro piacimento; se invece volete rendere ancora più ricco il vostro arrosto al posto della pancetta potete utilizzare il lardo.

Stufato di coniglio in agrodolce

Gusto speziato

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
25 minuti

Cottura
55 minuti

INGREDIENTI

- **Coniglio** 1.5 kg
- **Salsa Worcestershire** 100 ml
- **Farina 00** q.b.
- **Cipolle borettane** 700 g
- **Carote** 200 g
- **Sedano** 150 g
- **Alloro** 2 foglia
- **Polpa di pomodoro** 50 g
- **Cannella in polvere** q.b.
- **Aceto di vino bianco** 3 cucchiai
- **Acqua** 1 l
- **Zucchero** 2 cucchiai
- **Finocchietto selvatico** 6 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero**
- **Olio extravergine d'oliva**

Preparazione. Iniziate infarinando i pezzi di carne con cura, quindi fate rosolare pochi pezzi per volta in una padella, dove avrete versato 8 cucchiai di olio. Rosolate a temperatura media la carne in modo tale da sigillarne la superficie. Quando il coniglio sarà ben rosolato e avrete terminato tutti i pezzi, tenetelo da parte in una ciotola.

Preparate il soffritto: pelate e tritate la carota, poi lavate e tritate il gambo di sedano. In un tegame dal bordo alto, meglio se di ghisa, scaldate un filo di olio di oliva, quindi aggiungete le cipolle borettane, il trito per il soffritto e le foglie di alloro. Fate soffriggere il tutto a fiamma dolce per circa 10 minuti.

Intanto preparate il condimento: versate in una ciotola la salsa Worcestershire, aggiungete l'aceto, lo zucchero, la cannella in polvere, la polpa di pomodoro e l'acqua.

Una volta che le cipolle saranno rosolate, aggiungete i pezzi di coniglio tenuti da parte, coprite con la salsa che avete preparato in precedenza. Profumate con il finocchietto fresco.

Coprite e proseguite la cottura per 45 minuti a fuoco medio finchè il liquido non si sarà ridotto di almeno tre quarti. Terminata la cottura, servite il coniglio in agrodolce ben caldo.

Arrosto con speck ed erbette

RICETTA PER 8 PERSONE

Preparazione
50 minuti

Cottura
40 minuti

INGREDIENTI

- **Sottofesa di manzo** 1,2 kg
- **Speck** 100 g
- **Erbette** 250 g
- **Rosmarino** q.b.
- **Timo** q.b.
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PER AVVOLGERE L'ARROSTO

- **Speck** 270 g

Preparazione. Tagliate la carne trasversalmente, senza arrivare fino alla fine. Apritela a libro, coprite con carta forno e battetela con un batticarne. Dovrete ottenere un'unica fetta molto grande.

Passate ora al ripieno. Tagliate a listarelle lo speck. Scaldate una padella sul fuoco, versate lo speck e saltatelo a fuoco medio per 2-3 minuti, sino a che non risulterà croccante. Trasferitelo quindi in una ciotolina. Versate ora le erbette nella stessa padella, coprite con un coperchio e cuocete a fuoco medio per circa 5 minuti, sino a che non saranno ben appassite.

Posizionate ora un colino su una ciotola e trasferite all'interno le erbette cotte, così da far rilasciare il loro liquido. Tritate le erbe finemente. Riprendete la carne e condite con sale, pepe e una parte del trito di erbe. Massaggiatela per insaporire bene. Posizionate al centro della carne le erbette e lo speck croccante. Sistemate le fette di speck su un tagliere; disponetele prima in verticale, e poi in orizzontale.

Sollevate delicatamente la carne e posizionatela sulle fette di speck. Ora aiutandovi con lo speck arrotolatela facendo in modo che la chiusura finisca sotto. Utilizzando uno spago da cucina legate l'arrosto, facendo prima un giro sulla lunghezza e poi creando tutti i nodini sopra.

In una padella capiente versate un filo d'olio, scaldatelo e trasferite l'arrosto all'interno. Rosolatelo bene su tutti i lati e trasferite in una pirofila da forno. Aggiungete le erbe aromatiche tritate che avevate tenuto da parte, mettete un filo d'olio e condite con sale e pepe. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 30 minuti. Sfornate l'arrosto non appena terminata la cottura, trasferitelo su un tagliere, eliminate il filo, tagliatelo a fette e servitelo.

Spezzatino di maiale speziato con lenticchie

RICETTA PER 4 PERSONE

 Preparazione
15 minuti

 Cottura
70 minuti

INGREDIENTI

- **Lonza di maiale** 300 g
- **Lenticchie secche** 100 g
- **Erbette** 30 g
- **Cipolle bianche** 1
- **Birra chiara** 500 g
- **Concentrato di pomodoro** 20 g
- **Peperoncino in polvere** 1 cucchiaino
- **Curcuma in polvere** 1 cucchiaino
- **Cannella in polvere** 1 cucchiaino
- **Curry** 1 cucchiaino
- **Bacche di ginepro** 3
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Sale fino**

Preparazione. Per prima cosa riducete la lonza di maiale a cubetti di circa 2,5 cm poi affettate sottilmente la cipolla e tagliate le erbette a pezzettini.

Versate un filo d'olio in una casseruola, aggiungete le cipolle affettatete e rosolatele a fuoco dolce finché non saranno appassite, mescolando spesso. A questo punto unite anche le lenticchie e tostatele per pochi secondi, poi aggiungete i cubetti di carne e fateli rosolare su tutti i lati.

Unite le erbette, poi insaporite con il concentrato di pomodoro e il peperoncino. Aggiungete anche la curcuma, la cannella e il curry. Unite le bacche di ginepro e mescolate bene, poi coprite il tutto con la birra chiara.

Salate e cuocete a fuoco dolce per circa un'ora: la consistenza dovrà risultare sugosa ma non liquida. Servite il vostro spezzatino di maiale con lenticchie speziato, se vi piace, accompagnato da riso basmati.

Roast beef al forno con funghi e patate

RICETTA PER 5 PERSONE

Preparazione
15 minuti + riposo

Cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER LA CARNE

- **Vitello** 1 kg
- **Sale fino** 8 g
- **Rosmarino** 4 rametti
- **Salvia** 4 foglie
- **Olio extravergine d'oliva** 20 g

PER IL CONTORNO

- **Patate** 400 g
- **Funghi porcini** 250 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero**
- **Alloro** 3 foglie
- **Rosmarino** 4 rametti
- **Olio extravergine d'oliva**

Preparazione. Iniziate a pulire i funghi, eliminando la terra in eccesso con un coltellino e poi passandoli con un panno leggermente umido. A questo punto tagliate ogni porcino a metà e teneteli da parte. Quindi passate alle patate: lavatele bene e senza sbucciarle tagliatele a spicchi.
Trasferitele sulla leccarda del forno insieme ai porcini, aggiungete il sale, il pepe, l'olio, il rosmarino, l'alloro e mescolate il tutto con le mani per amalgamare i sapori.

Tenete da parte la teglia con le verdure, prendete la carne e con un coltello dalla lama affilata eliminate le parti troppo grasse. Quindi lavate le erbe aromatiche, asciugatele con della carta assorbente e tritatele finemente con un coltello. Trasferite la carne in una pirofila, aggiungete il sale, il trito di erbe aromatiche e l'olio.

Massaggiate la carne con le mani per far penetrare gli aromi all'interno, quindi adagiatela sulla griglia del forno e inserite la sonda nella parte centrale, (deve raggiungere la temperatura di 58°). Infornate prima la carne nel secondo ripiano del forno, preriscaldato a 160°, e dopo qualche minuto anche le patate e i funghi, nel ripiano sotto quello della carne.
Una volta che tutto sarà cotto, ci vorranno circa 30-35 minuti, sfornate sia le patate e i funghi che il roast beef.
Quindi tagliate la carne a fettine sottili, utilizzando un coltello molto affilato e servitela insieme alle patate e ai funghi porchini.

Brasato alla zucca

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
30 minuti

Cottura
180 minuti

INGREDIENTI

- **Controfiletto di manzo** 800 g
- **Zucca** 300 g
- **Vino rosso** 100 g
- **Cipolle bianche** 100 g
- **Olio extravergine** 50 g
- **Brodo vegetale** 250 g
- **Rosmarino** 2 rametti
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

Preparazione. Iniziate preparando il brodo vegetale. Una volta pronto occupatevi della pulizia della zucca: sbucciatela, eliminate i semi e i filamenti interni, quindi tagliatela prima a fette e poi a cubetti.
Mondate la cipolla e tagliatela a fette sottili, quindi versatela in un tegame, meglio se di ghisa, insieme all'olio. Lasciatela stufare per 7-8 minuti.

Aggiungete il controfiletto, fatelo rosolare a fiamma medio-alta da tutti i lati, quindi sfumate con il vino rosso. Una volta che l'alcol sarà evaporato aggiungete i cubetti di zucca e il brodo vegetale.
Unite il rosmarino tritato, il sale, un pizzico di pepe, coprite con un coperchio e lasciate cuocere per 2 ore e mezza, a fuoco basso, girando la carne e la zucca di tanto in tanto.

Una volta che la carne sarà cotta e tenera toglietela dalla pentola e posizionatela su un piatto, tenendola al caldo. Tenete da parte dei cubetti di zucca per la guarnizione finale e frullate i restanti insieme al fondo di cottura, fino a ottenere una crema.

Affettate la carne, adagiate un letto di crema di zucca su un piatto da portata, posizionatevi sopra la carne e guarnite con i cubetti di zucca tenuti da parte. Non vi resta che gustare il vostro brasato.

Arrosto di maiale in porchetta

RICETTA PER 8 PERSONE

Preparazione
30 minuti

Cottura
90 minuti

INGREDIENTI

- **Lonza di maiale** 1 kg
- **Cotenna di suino** 650 g
- **Rosmarino** 4 rametti
- **Sale fino**
- **Olio extravergine d'oliva** 2 cucchiai

Preparazione. Per fare l'arrosto di maiale in porchetta cominciate eliminando i tendini presenti con una lama ben affilata. Lasciatela scorrere tra la carne e la parte bianca translucida facendo però attenzione a non tagliare anche la polpa. Questa operazione serve a eliminare la parte più coriacea del pezzo di carne.

Mettete da parte il pezzo di lonza e intanto tritate finemente al coltello il rosmarino. In una piccola ciotola versate un pizzico di sale e mescolate con un cucchiaino per amalgamare il tutto. Disponete la cotenna su un tagliere e cospargete tutta la superficie con sale e rosmarino. Adagiate nel mezzo la lonza di maiale e avvolgetela accuratamente con la cotenna in modo che la polpa sia interamente ricoperta.

A questo punto dovrete legare l'arrosto, quindi avvolgete lo spago nel verso della lunghezza legando i capi. Lasciate una parte di spago più lunga. Fate un primo nodo su una parte alta di una delle due estremità in modo da fissare la base. Continuate poi a ripetere, in questo modo i vari nodi a mo' di cappio terranno ben ferma la cotenna con la carne. Infine fate un secondo giro intorno alla lonza con lo spago, facendolo passare lungo la parte alta e stringete con un nodo.

Cospargete tutto con un po' d'olio extravergine d'oliva e sistemate l'arrosto su una leccarda foderata con carta forno. Cuocete in forno preriscaldato a 190° in modalità statica per 1 ora e mezza (si sconsiglia la cottura in forno ventilato, la carne si seccherebbe troppo). Per essere sicuri sulla cottura, munitevi di un termometro per arrosti e fate raggiungere la punta al cuore della lonza, la cui temperatura ottimale dovrà essere di 69°. Il vostro arrosto di maiale in porchetta è pronto per essere slegato man a mano che lo affetterete.

Stufato di pollo speziato con arachidi

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
20 minuti

Cottura
60 minuti

INGREDIENTI PER LO STUFATO

- **Pollo** 1.2 kg
- **Pomodorini ciliegino** 600 g
- **Cipolle rosse** 1
- **Cumino** 1 cucchiaino
- **Aglio** 4 spicchi
- **Burro di arachidi** 1 cucchiaio
- **Olio di semi di arachide** 6 cucchiai
- **Brodo di pollo** 200 ml
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

PER IL RISO PILAF

- **Riso Basmati** 300 g
- **Cannella in stecche** mezza
- **Brodo vegetale** 800 g
- **Cipolle dorate** 1
- **Burro** 70 g
- **Chiodi di garofano** 5

Preparazione. Spellate la cipolla rossa e tagliatela a pezzi; ponetela in una ciotolina con l'aglio e il peperoncino. Tritate il tutto con un mixer o un frullatore a immersione e tenete da parte. Lavate anche i pomodori e tagliateli in quarti.

Preparate il pollo: pulitelo eliminando la pelle esterna incidendola con un coltellino molto affilato; una volta tolta tutta la pelle, eliminate anche le varie parti di grasso che possono esserci e poi tagliatelo a pezzi, togliendo anche gli ossicini. Mettete il pollo in una ciotola, aggiungete il sale e il pepe; quindi massaggiate la carne con le mani in modo che si insaporisca.

Scaldate l'olio di arachidi in un largo tegame antiaderente e aggiungete il pollo per farlo rosolare. Giratelo da ogni lato e cuocete per circa 4-5 minuti per lato; prelevate poi il pollo e mettetelo da parte al caldo, coperto con pellicola trasparente.

Nella stessa padella dove avete rosolato il pollo, versate il trito di cipolla e aglio, aggiungete il cumino in polvere e mescolate, facendo stufare il trito per alcuni istanti. Poi unite i pomodorini e proseguite la cottura per circa 10 minuti finché i pomodori rilascino il loro liquido e si sfaldino leggermente. Aggiungete ora anche i pezzi di pollo, fate insaporire, poi coprite con acqua o brodo di pollo caldi e mettete un coperchio: fate cuocere per almeno 40 minuti a fuoco molto dolce e controllate di tanto in tanto la cottura perchè non si asciughi troppo il liquido.

Intanto preparate il riso pilaf: tritate finemente la cipolla e in un tegame capiente mettete a sciogliere il burro, unite la cipolla e fatela appassire a fuoco basso per circa 15 minuti, fino a che diventerà trasparente: attenzione a non farle prendere colore. Aggiungete la cannella e i chiodi di garofano e mescolate per altri due minuti. Intanto sciacquate il riso sotto acqua corrente, fatelo scolare e asciugare su un vassoio foderato con carta assorbente. Aggiungete il riso nel tegame e fatelo tostare alcuni istanti mescolando. Unite poi tutto il brodo. Coprite il tegame con un coperchio e lasciate cuocere per 18-20 minuti a fuoco moderato finchè il brodo non si sia completamente asciugato. Una volto cotto, togliete il riso dal fuoco, sgranatelo bene con una forchetta e tenetelo da parte. In una ciotolina stemperate il burro di arachidi con 2-3 cucchiaio del brodo e unitelo al tegame 10 minuti prima di terminare la cottura del pollo. Servite lo stufato caldo accompagnato dal riso pilaf.

Arrosto in pentola a pressione

RICETTA PER 6 PERSONE

Preparazione
10 minuti

Cottura
40 minuti

INGREDIENTI

- **Sottofesa di manzo** 1 kg
- **Sedano** 1 costa
- **Carote** 1
- **Cipolle** 1
- **Vino bianco** 200 g
- **Rosmarino** 1 rametto
- **Salvia** 1 rametto
- **Alloro** 1 rametto
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

Preparazione. Come prima cosa prendete il pezzo di carne legato. Versate un filo d'olio in una pentola a pressione della capacità di 4,5 litri e scaldatelo a fiamma medio-alta, quindi mettete l'arrosto. Rosolatelo bene su tutti i lati girandolo con le pinze di tanto in tanto, cercando di non bucarlo. Trasferitelo poi su un tagliere e versate nella pentola il vino bianco.

Deglassate il fondo di cottura e versatelo in una ciotolina. Tritate grossolanamente il sedano e la cipolla. Fate lo stesso con la carota. Versate ancora un filo d'olio nella pentola e unite le verdure. Lasciatele stufare a fiamma medio bassa.

Versate il fondo di cottura che avevate tenuto da parte, rimettete l'arrosto nella pentola a pressione e aggiungete le erbe aromatiche. Unite anche un pizzico di sale e una grattugiata di pepe. Chiudete la pentola e cuocete sempre a fiamma medio-alta. Non appena andrà in pressione abbassate la fiamma e calcolate 20 minuti di cottura. Trascorso il tempo, spegnete e lasciate sfiatare la pentola. Appena non sarà più in pressione aprite il coperchio. L'arrosto in pentola a pressione è pronto.

Arrosto di vitello con patate

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
30 minuti

Cottura
60 minuti

INGREDIENTI

- **Sottofesa di vitello** 600 g
- **Patate** 1 kg
- **Vino bianco** 50 g
- **Rosmarino** 2 rametti
- **Aglio** 2 spicchi
- **Olio extravergine d'oliva** 40 g
- **Sale fino**

Preparazione. Cominciate con le patate: dopo averle ben lavate e asciugate, sbucciatele e tagliatele a tocchetti di circa un paio di centimetri. Versatele in una ciotola e regolate di olio, sale e pepe e aggiungete anche l'aglio sbucciato.
Aggiungete un rametto di rosmarino spezzettato e mescolate il tutto, con le mani o con un cucchiaio di legno, poi trasferite su una leccarda unta con olio e cuocete, in forno preriscaldato in modalità statica, a 200° per 20 minuti.

Per la carne, la prima cosa da fare è quella di eliminare i tessuti biancastri. Con una mano tenete sollevato un lembo mentre con l'altra mano impugnate una lama affilata, andando a scartare queste parti fino a ripulire completamente la carne. Adesso passate a legarlo con lo spago da cucina e lasciatelo passare al di sotto della carne sistemata in senso orizzontale sul tagliere. Congiungete le due estremità fino a formare un doppio nodo posto su lato esterno. Ora fate passare lo spago intorno alla mano per due volte fino a formare un'asola. Poi fate passare la carne all'interno, stringete lo spago tirando l'estremità superiore fino a ad arrivare al centro. Ecco il primo nodo, ripetete così fino ad ingabbiare il pezzo di vitello: ricordatevi di lasciare circa un centimetro di spazio tra un nodo e l'altro. Giunti alla fine, ribaltate la carne dall'altro latoe saldate il tutto facendo nuovamente un doppio nodo. Steccate la carne facendo passare sotto i nodi l'altro rametto di rosmarino e poi salate e pepate il tagliere. Sistemateci il pezzo di carne e cominciate a massaggiarlo facendo aderire gli aromi in tutti i punti.

Mettete a scaldare l'olio in una padella e aggiungete la carne, lasciandola sigillare a fiamma medio-alta su tutti i lati, quindi girandola spesso e assicurandovi che si rosoli per bene.
Quando tutti i lati saranno ben sigillati, sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare dopodiché spegnete la fiamma. Portate la carne al centro della leccarda facendo spazio tra le patate.

Cospargete con il sughetto e infilate un termometro per arrosto fino ad arrivare al centro della polpa. Proseguite la cottura, sempre a 200°, fino a quando il termometro non raggiungerà i 65°, ci vorranno circa 35 minuti. Trascorso il tempo il vostro arrosto di vitello sarà pronto: attendete qualche minuto e affettate.

Spezzatino di maiale

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
15 minuti

Cottura
75 minuti

INGREDIENTI

- **Lonza di maiale** 800 g
- **Patate** 450 g
- **Sedano** 1 costa
- **Carote** 1
- **Cipolle bianche** 1
- **Rosmarino** 2 rametti
- **Burro** 20 g
- **Birra scura** 800 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero**
- **Farina 00** 50 g
- **Aglio** 1 spicchio

Preparazione. Iniziate tagliando la lonza a cubotti di un paio di centimetri, poi infarinateli da tutti i lati e tenete da parte. Intanto lavate e pelate le verdure per il soffritto: la carota, il sedano e la cipolla, quindi tritatele finemente al coltello. Tritate anche gli aghi di rosmarino, sciogliete il burro in una casseruola capiente, poi versate il trito per il soffritto e spremete anche uno spicchio di aglio.

Aromatizzate con il rosmarino tritato e fate appassire il soffritto a fuoco moderato per circa 5 minuti e poi aggiungete la carne di maiale. Fate rosolare la carne per almeno 5 minuti e poi irroratela con la birra, lasciate evaporare e poi coprite con il coperchio, salate, pepate e proseguite la cottura per 40 minuti. Intanto pelate le patate e tagliatele a cubetti grandi come quelli di carne.

Trascorso il tempo di cottura della carne aggiungete anche i cubetti di patate e proseguite la cottura per altri 30 minuti con il coperchio, il tempo sufficiente a cuocere anche le patate e a creare una deliziosa cremina. Una volta pronto, servite lo spezzatino di maiale ben caldo.

Brasato ai funghi e vino rosso

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
30 minuti + riposo

Cottura
180 minuti

INGREDIENTI

- **Manzo** 1 kg
- **Carote** 100 g
- **Sedano** 70 g
- **Vino rosso** 750 ml
- **Chiodi di garofano** 3
- **Pepe nero in grani** 3
- **Funghi misti** (champignon e chiodini) 300 g
- **Acqua**
- **Sale fino**
- **Pepe nero in grani** 3

Preparazione. Cominciate facendo marinare la carne: pelate le carote e tagliatele a cubotti grossolani, fate lo stesso con la costa di sedano. Prendete il trancio di carne, asciugatela e ponetela in una capiente terrina. Aromatizzatela con i chiodi di garofano e il pepe in grani, aggiungete le verdure, versate il vino e tanta acqua quanto basta a coprirla completamente. Avvolgete la ciotola nella pellicola e fate marinare la carne in frigorifero per almeno 12 ore e fino ad un massimo di 24.

Scolate la carne dal liquido della marinatura avendo cura di conservarlo, scaldate un filo di olio di oliva in un tegame, adagiate all'interno la carne e fatela rosolare a fuoco vivace su tutti i lati, poi ricopritela con la marinatura tenuta da parte e le verdure, salate, coprite con il coperchio e fatela brasare a fuoco dolce (l'acqua deve fremere) per almeno 3 ore, avendo cura di girarla di tanto in tanto. I tempi di cottura dipendono molto dalla carne: la cottura può essere prolungata anche fino a 6 ore.

Intanto pulite i funghi champignon, tagliate la parte terrosa del gambo, poi eliminate eventuali residui di terra con un panno umido e affettateli sottilmente. Procedete allo stesso modo con i chiodini: tagliate la parte finale dei gambi ed eliminate la parte terrosa. Fate bollire i funghi chiodini per 15-20 minuti. In un padella scaldate l'olio di oliva, poi unite i funghi, salate, pepate e cuocete 10 minuti, mescolando spesso.

Quando la carne sarà pronta, estraetela dal tegame e ponetela in una terrina, trasferite il fondo di cottura della carne in un tegame o ciotola più piccola e frullate il tutto con il mixer a immersione, così da ottenere una salsa densa. Versate il fondo di cottura nella padella con i funghi, allungatelo con l'acqua e proseguite la cottura per qualche minuto così da insaporire i funghi. Affettate il brasato e adagiate le fette su un piatto da portata, condite con il sughetto di funghi e servite.

Spezzatino di tacchino

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
20 minuti

Cottura
70 minuti

INGREDIENTI

- **Petto di tacchino** 1,2 kg
- **Patate** 600 g
- **Cipolle bianche** 1
- **Carote** 1
- **Farina 00** 70 g
- **Passata di pomodoro** 350 g
- **Brodo di carne** 350 g
- **Olio extravergine d'oliva** 10 g
- **Rosmarino** 3 rametti
- **Timo** 3 rametti
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

Preparazione. Iniziate preparando il brodo di carne, poi tagliate le verdure per il soffritto: pelate la carota e riducetela a cubetti; fate la stessa cosa con la cipolla. Legate insieme i rametti di timo e rosmarino con dello spago da cucina, infine tagliate la fesa di tacchino in tocchetti regolari di circa 2 cm di spessore.

Scaldate l'olio in una casseruola, aggiungete la carota e la cipolla e fate dorare il soffritto a fuoco medio-alto per circa 5 minuti mescolando spesso per evitare che si bruci. Quindi aggiungete il tacchino, fatelo rosolare per un paio di minuti, dopodiché versate la farina e fatela tostare per altri 2-3 minuti, sempre mescolando spesso.

Versate nella casseruola la passata di pomodoro e il brodo di carne, aggiustate di sale e di pepe, aggiungete il mazzetto di erbe aromatiche, coprite con un coperchio e cuocete a fuoco dolce per 40 minuti. Nel frattempo pelate le patate e tagliatele a cubetti regolari di 1 cm di spessore.
Passati 40 minuti, aggiungete i cubetti di patate nella casseruola, coprite nuovamente con il coperchio e cuocete per altri 20 minuti, sempre a fuoco dolce. Trascorso il tempo di cottura, spegnete il fuoco, rimuovete il mazzetto di erbe aromatiche e il vostro spezzatino di tacchino è pronto per essere servito.

Arrosto veg

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
30 minuti

Cottura
90 minuti

INGREDIENTI PER L'ARROSTO

- **Glutine di frumento** 200 g
- **Acqua** 250 g
- **Salsa di soia** 50 g
- **Pomodorini secchi** 6
- **Aglio** 1 spicchio
- **Scalogno** 1

PER IL BRODO

- **Carote** 1
- **Cipolle** 1
- **Sedano** 1 costa
- **Salsa di soia** 50 g
- **Acqua**

PER LA SALSA ALLA MELAGRANA

- **Zucchero di canna** 2 cucchiai
- **Melagrana** 1
- **Amido di mais (maizena)** 1 cucchiaino

PER LE PATATE

- **Patate** 500 g
- **Olio extravergine d'oliva** 30 g
- **Sale fino**
- **Pepe nero**
- **Rosmarino**

Preparazione. Preparate un pentolone di brodo con una cipolla precedentemente mondata, tagliata a metà e fatta tostare sul fondo del tegame, acqua, una carota, una costa di sedano con il suo ciuffo e la salsa di soia. Mentre il brodo è in cottura, versate nel bicchiere alto di un mixer a immersione i pomodori secchi con lo spicchio d'aglio e lo scalogno mondati e ridotti in pezzi, versate 25 g di salsa di soia e frullate il tutto. Aggiungete l'acqua tiepida e il resto della salsa di soia e mescolate.

Disponete in una ciotola capiente il glutine, create una fontana e cominciate a versare il liquido preparato al centro mescolando poi impastate a mano come per fare la pasta fresca. Proseguite a lavorare il composto per far assorbire tutto il liquido. Impastate ancora a mano, formate un salsicciotto. Disponetelo su un canovaccio pulito, avvolgetelo stringendo bene a caramella e con lo spago legate le estremità. Tuffate il fagotto ottenuto nel brodo precedentemente preparato e lessate per circa 1 ora.

Preparate la salsa: sgranate la melagrana, passate i chicchi nel passaverdure per estrarre il succo. Tenete da parte 1 cucchiaio di succo che servirà poi per spennellare l'arrosto, versate il resto in un pentolino e unite lo zucchero di canna e l'amido di mais, mescolate. Cuocete qualche minuto a fuoco dolce mescolando sempre con una frusta, finché la salsa non si sarà addensata leggermente. Una volta pronta lasciatela raffreddare in una ciotolina e poi ponetela in frigo, coperta con pellicola.
Ora lavate le patate e tagliatele prima a metà e poi da ogni metà ricavate 6-8 spicchi. Condite in una ciotola con olio, sale, pepe.

Trascorso il tempo di cottura preparate un'emulsione con poco olio e il cucchiaio di succo di melagrana fresco tenuto da parte. Scolate l'arrosto, eliminate il canovaccio che lo avvolge, disponetelo al centro di una teglia e spennellate con l'emulsione. Distribuite intorno le patate, profumate con il rosmarino e cuocete in forno preriscaldato statico a 200° per 35-40 minuti circa. Sfornate e lasciate intiepidire, poi tagliate a fette e servite.

Spezzatino in pentola a pressione

Facile
e veloce

RICETTA PER 4 PERSONE

Preparazione
15 minuti

Cottura
30 minuti

INGREDIENTI

- **Vitello** 1 kg di fusello
- **Cipolle dorate** 1
- **Carote** 1
- **Sedano** 2 coste
- **Concentrato di pomodoro** 35 g
- **Acqua** 150 g
- **Vino rosso** 30 g
- **Salvia**
- **Alloro**
- **Rosmarino**
- **Porri** 1 foglia (facoltativa)
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

Preparazione. Per lo spezzatino in pentola a pressione per prima cosa preparate le verdure per il soffritto: mondate e affettate finemente la cipolla, poi riducete a cubetti molto piccoli la carota e il sedano.

Versate un filo d'olio nella pentola a pressione, aggiungete le verdure e fatele stufare per 4-5 minuti. Nel frattempo eliminate il grasso dalla carne e tagliatela a bocconcini.

Unite i bocconcini di carne al soffritto e rosolate per qualche minuto a fiamma medio-alta, mescolando per sigillarli su tutti i lati. A questo punto sfumate con il vino rosso e fate evaporare completamente.

Intanto racchiudete gli aromi all'interno di una foglia di porro e chiudete con lo spago da cucina (se non avete la foglia di porro potete legare gli aromi con lo spago tenendo la salvia e l'alloro all'esterno e il rosmarino all'interno). Aggiungete il mazzetto aromatico nella pentola.

Versate il concentrato di pomodoro, l'acqua e mescolate. Chiudete con il coperchio e portate a pressione. Quando sentite il fischio, abbassate la fiamma e quindi lasciate cuocere per 15 minuti.

Trascorso il tempo spegnete il fuoco e sollevate la valvola per far uscire il vapore, poi aprite il coperchio. Eliminate il mazzetto aromatico e regolate sale e pepe. Lo spezzatino in pentola a pressione è pronto per essere servito subito ben caldo!

Bollito

Ricetta classica

RICETTA PER 4 PERSONE

 Preparazione
15 minuti

 Cottura
180 minuti

INGREDIENTI

- **Carne bovina** 1 kg
- **Cipolle bianche** 120 g
- **Sedano** 2
- **Carote** 110 g
- **Prezzemolo** 1 ciuffo
- **Timo** 1 rametto
- **Alloro** 3 foglie
- **Chiodi di garofano** 3
- **Acqua** 4 l
- **Pepe nero in grani** 4
- **Sale grosso** 15 g

Preparazione. Mondate la cipolla, steccatela infilzando i chiodi di garofano nella sua polpa. Realizzate un mazzetto aromatico con timo, prezzemolo e alloro, quindi legatelo con lo spago da cucina.
Pelate la carota, lavate e spuntate il sedano. Versate l'acqua in un tegame largo, immergete la carota, la cipolla, il sedano e il mazzetto aromatico.
Aggiungete il sale e portate al bollore.

Legate il pezzo di carne con lo spago da cucina, così che mantenga la forma in cottura. Una volta che l'acqua avrà raggiunto il bollore aggiungete la carne. Dopo qualche minuto di cottura, sulla superficie dell'acqua cominceranno ad affiorare le impurità sotto forma di schiuma: eliminatele con la schiumarola. Aggiungete i grani di pepe e abbassate il fuoco al minimo.

Il bollore deve durare circa 3 ore ed essere leggerissimo; controllate il livello di cottura infilzando la carne con un forchettone. Quando il bollito sarà cotto a puntino, scolatelo con un mestolo forato, fatelo sgocciolare e poggiatelo su di un tagliere, quindi eliminate la legatura e tagliatelo a fette di circa 1 cm di spessore utilizzando un coltello dalla lama liscia e lunga. Disponete le fette di carne su un piatto da portata e servitelo con verdure lesse e mostarda.

Arrosto di maiale con prugne

RICETTA PER 6 PERSONE

Preparazione
15 minuti

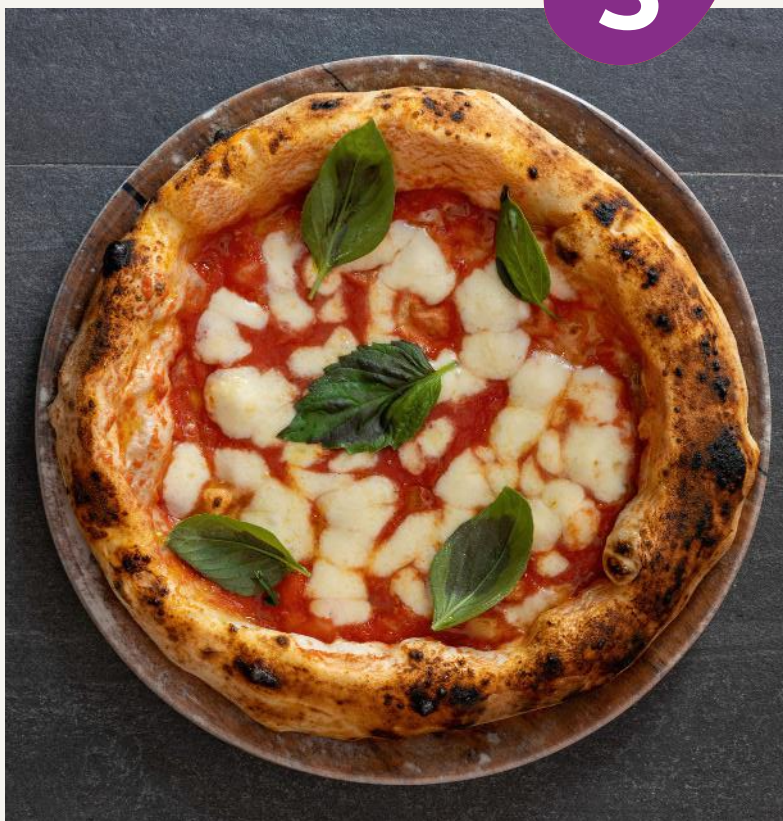
Cottura
100 minuti

INGREDIENTI

- **Lonza di maiale** 1,6 kg
- **Prugne disidratate** 320 g
- **Aglio** 2 spicchi
- **Amido di mais** (maizena) 7 g
- **Bacche di ginepro** 3
- **Vino rosato** 500 g
- **Salvia.**
- **Rosmarino**
- **Olio extravergine d'oliva**
- **Sale fino**
- **Pepe nero**

Preparazione. Per prima cosa tritate le erbe aromatiche finemente. Con un coltello lungo e ben affilato applicate un taglio centrale in mezzo alla lonza percorrendone tutta la lunghezza da un capo all'altro, in modo da creare un foro interno. Allargate delicatamente le due incisioni alle estremità e inserite le prugne una ad una fino a farcire completamente l'interno della carne. Cospargete la carne con dell'olio e conditela con il mix di salvia e rosmarino che avrete finemente tritato. Dovrete ricoprire interamente la superficie della carne.

In una padella abbastanza larga versate l'olio, fate rosolare due spicchi d'aglio in camicia, le bacche di ginepro e adagiate la carne, rosolatela ad alta temperatura girandola da tutti i lati. Trasferite la carne in una teglia, salate, pepate e tenete da parte. Aggiungete il vino rosato nella padella in cui l'avrete fatta rosolare e scaldatelo per eliminare la parte alcolica. Aggiungete al sughetto altra salvia e altro rosmarino, questa volta interi.

Trasferite il sughetto nella teglia con la carne e infornate in forno statico preriscaldato a 180° cuocendo per un'ora e mezza circa o comunque finché la carne non avrà raggiunto una temperatura pari a 69/70° al cuore (controllate con l'apposita sonda). Una volta che la carne sarà cotta, sfornatela e filtratene il sughetto attraverso un colino. Trasferitelo in un pentolino e aggiungete la maizena mescolando con una frusta per non formare grumi. Fate addensare la salsa a fuoco dolce. Servite l'arrosto a fette accompagnato con il sughetto al vino.

Non perderti il
prossimo numero
dedicato a

focacce e torte salate
In edicola il 3 febbraio!

GRUPPO MONDADORI